

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

a) Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu do Zespołu Szkół Leśnych im. Romana Gesinga w Zagnańsku ul. Spacerowa 4, 26-050 Zagnańsk

b) Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, pieczywo, warzywa i owoce, mrożonki, nabiał, mięso i wędliny oraz drób - pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

2. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

3. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

4. Warzywa i owoce powinny być:

- a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- b) Barwa: Typowa dla odmiany;
- c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- e) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

5. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych, pieczywa, warzyw i owoców, mrożonek, nabiału, mięsa i wędlin oraz drobiu do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał towar wraz z wniesieniem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

9. Zakres przedmiotowy:

Pakiet nr 1 Warzywa mrożone, mrożonki					
Lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	15331170-9	Marchewka kostka		1 kg	200
2	15331170-9	Mieszanka warzywna 4 składnikowa		1 kg	200
3	15331170-9	Bukiet warzyw (kalafior, brokuł, marchew)		1 kg	50
4	15331170-9	Szpinak mrożony		1 kg	80
5	15332100-5	Mieszanka kompotowa		1 kg	400
6	15332100-5	Truskawki mrożone		1 kg	100
7	15222000-0	Filet miruna ze skórą SHP		1 kg	400
8	15222000-0	Filet dorsz SHP		1 kg	100
9	15896000-5	Kluski śląskie "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min. 65%	1 kg	250
10	15896000-5	Kluski śląskie z mięsem "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min 10%, mięso wołowe min. 3,5%, mięso wieprzowe min 3,5 %	1 kg	250
11	15896000-5	Kopytka "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min. 45%	1 kg	100

12	15896000-5	Knedle z owocami "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min. 45%, śliwki lub truskawki min 14%	1 kg	150
13	15896000-5	Kartacze z mięsem "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min. 8%, mięso wołowe min 6%, mięso wieprzowe min. 4%	1 kg	50
14	15896000-5	Pyzy z mięsem "Jawo" lub równoważne	Ziemniaki gotowane min 8%, mięso wołowe min. 3,5%, mięso wieprzowe min 3,5%	1 kg	250
15	15896000-5	Pierogi z mięsem "Jawo" lub równoważne	Mieso wołowe min 7%, mięso wieprzowe min. 7%, bez dodatku podrobów	1 kg	50
16	15896000-5	Pierogi z kapustą i mięsem "Jawo" lub równoważne	Mięso wołowe min. 7%, mięso wieprzowe min. 2%	1 kg	50
17	15896000-5	Pierogi z serem "Jawo" lub równoważne	Ser twarogowy min. 27 %	1 kg	150

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.

Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia;

warzywa mrożone - barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia;

wyroby garmazeryjne mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.

Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru;

Zapach świadczący o procesach psucia się.

Do wypełnionego pakietu należy dołączyć specyfikację /kartę charakterystyki/ dla produktów od numeru 2 do numeru 17.

Pakiet nr 2 Drób i podroby				
Lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	15112000-6	Udka z kurczaka extra (świeże)	1 kg	1100
2	15112000-6	Kurczak (świeży)	1 kg	100
3	15112000-6	Filety z kurczaka (świeży)	1 kg	600
4	15112000-6	Korpus drobiowy ze skrzydełkami (świeży)	1 kg	150
		Suma		

Opakowania:

Opakowania plastikowe z pokrywą, zawierające oznaczenia

wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami. Materiał opakowaniowy dopuszczony do

kontaktu z żywnością:

Oznakowanie opakowań zbiorczych powinno zawierać:

nazwa środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia,

zawartość netto środka spożywczego,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

w przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie

stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego

warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom, (temperatura tuszki drobiowej i elementów drobiowych do 4°C)

Pakiet nr 3 Różne artykuły spożywcze					
Lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	15613100-9	Kasza jęczmienna op 1kg		1 kg	200
2	15613100-9	Kasza gryczana op 1 kg		1 kg	20
3	15612100-2	Mąka pszenna typ 500 op 1 kg		1 kg	300
4	15613311-1	Płatki kukurydziane "Corn Flakes" lub równoważne bez glutenu		1 kg	30
5	15614000-5	Ryż paraboiled op 1 kg		1 kg	150
6	15614000-5	Ryż brązowy op 1 kg		1 kg	10
7	15620000-0	Mąka ziemniaczana op 0,5 kg		1 kg	10
8	15851110-2	Makaron nitki		1 kg	120
9	15851110-2	Makaron-świderki		1 kg	600
10	15851110-2	Makaro: muszelki, wstążki, pióra, kokardy z pszenicy durum	z pszenicy durum	1 kg	250
11	15851110-2	Makaron nitki "Goliard" lub równoważny	mąka z pszenicy zwyczajnej, mąka z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa min 20%	1 kg	10
12	15851110-2	Makaron pełnoziarnisty		1 kg	25

13	15851190-6	Makaron spaghetti	z pszenicy durum	1 kg	150
14	15891400-4	Barszcz biały 0,5 l		1	70
15	15891400-4	Barszcz biały "Winiary" (op.66g)		1 kg	20
16	15871273-8	Majonez kielecki - SPOŁEM (op. 310 ml) lub równoważny	Nie zawierający dodatków do żywności, zawartość żółtka min. 7%, tłuszcz min. 65%	1 kg	120
17	15871250-1	Musztarda kielecka – SPOŁEM (op. 190g) lub równoważna		1 kg	80
18	15871250-1	Musztarda kielecka – SPOŁEM (op.20ml/20g) lub równoważna		1kg	50
19	15872000-1	Liście laurowe (op. 6g)		1 kg	1,5
20	15872100-1	Majeranek (op.8g)		1 kg	2
21	15872100-1	Ziele angielskie (op.15g)		1 kg	1,5
22	15872100-2	Pieprz ziołowy(op. 15g)		1 kg	2
23	15872100-2	Pieprz naturalny -mielony (op. 20g)		1 kg	10
24	15871270-7	Przyprawa warzywna naturalna bez dodatku soli i glutaminianu (różne rodzaje), opakowanie 75 lub 200g		1 kg	10
25	15871270-7	Przyprawa warzywna naturalna "Kucharek" Smak Natury (op. 75 lub 150g)	bez dodatku glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników	1kg	10
26	15871270-7	Przyprawa do zup w płynie "Winiary" lub równoważna		1 litr	20
27	15872000-1	Papryka słodka mielona (op. 20g)		1 kg	10
28	15871270-7	Przyprawa Gyros (op. 30gr)		1 kg	1
29	15892200-9	Gałka muszkatułowa (op.10g.)		1 kg	0,15
30	15870000-7	Herbata ekspresowa (op.100 szt) Lipton lub równoważna		1 kg	2
31	15870000-7	Herbata liściasta (op. 100g) Eternal lub równoważna		1 kg	60
32	15841000-5	Kakao naturalne DecoMorreno (op.150g) lub równoważne		1 kg	2
33	15831000-4	Cukier		1 kg	700
34	15831000-4	Cukier puder		1 kg	5
35	15332300-7	Mieszanka studencka Kraszki 50g lub równoważna		1kg	100

36	15842000-2	Baton "Grzeński" (op. 36g)	o zawarości czekolady min 30 %	1 kg	120
37	15842000-2	Baton 3 Bit (op. 46g)		1 kg	10
38	15842000-2	Baton "Prince Polo" (op. 35g)	o zawarości czekolady min 30 %	1 kg	80
39	15842000-2	Baton "Princessa" (op. 37g)		1 kg	30
40	15842300-5	Ciastka Sante 50g lub równoważne różne rodzaje	Bez dodatku cukru	1 kg	100
41	15842000-2	Czekolada Wawel, różne smaki, bez dodatku tłuszczu roślinnych (op 100g)	Bez dodatku tłuszczu roślinnych, masa kakaowa min 30%	1 kg	20
42	15842000-2	Czekolada Wedel, różne smaki, bez dodatku tłuszczu roślinnych (op 100g)	Bez dodatku tłuszczu roślinnych, masa kakaowa min 30%	1kg	20
43	15842100-3	Czekolada Milka, różne smaki, bez dodatku tłuszczu roślinnych (op 100g)	Bez dodatku tłuszczu roślinnych, masa kakaowa min 30%	1 kg	60
44	15331427-6	Koncentrat pomidorowy 30% (op. 200g) bez dodatku soli		1 kg	60
45	15331427-6	Koncentrat pomidorowy 30% (op. 980g) bez dodatku soli		1 kg	10
46	15331400-1	Groszek konserwowy (op. 400g)		1 kg	20
47	15331400-1	Kukurydza konserwowa (op. 400g)		1 kg	20
48	15332170-6	Szczaw - konserwowy (op. 250g)		1 kg	20
49	15871230-5	Ketchup Kotlin lub równoważny (op. 450g)	Zawartość soli nie więcej niż 2 g na 100g produktu, zawartość koncentratu pomidorowego min. 38%	1 kg	150
50	15871230-5	Ketchup Kotlin lub równoważny (op. 20ml/20g)	Zawartość soli nie więcej niż 2 g na 100g produktu, zawartość koncentratu pomidorowego min. 38%	1kg	80
51	15331400-1	Chrzan (op.200g)		1 kg	30
52	15331428-3	Sos do Spaghetti w opakowaniach szklanych (op. 250 lub 530g)		1 kg	80

53	15332296-5	Dżem truskawowy niskosłodzony(op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego i sub. konserwujących	1 kg	50
54	15332291-0	Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony (op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego i sub. konserwujących	1 kg	50
55	15332294-1	Dżem wiśniowy niskosłodzony (op. 280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego i sub. konserwujących	1 kg	50
56	15332293-4	Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony (op.280g)	Nie zawierający syropu glukozowo-fruktozowego i sub. konserwujących	1 kg	50
57	15872400-5	Sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa)		1 kg	110
58	15860000-4	Kawa zbożowa (op 100g)		1 kg	3
59	15870000-7	Gałka muszkatałowa (op 10 g)		1 kg	0,15
60	15870000-7	Miód naturalny (op. 25 gr)		1 kg	60
61	01242000-5	Jaja spożywcze L/1B/		1 szt	1000
62	15871100-5	Olej Kujawski lub równoważny o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, op 1l		1 l	400
63	15871100-5	Ocet 10%		1 l	10
64	15240000-2	Konserwa rybna, szprotki w oleju lub pomidorach w puszkach z otwieraczami (op 170g)	zawartość ryby min. 55 %	1 kg	100
65	15240000-2	Konserwa rybna, filety z makreli w oleju lub pomidorach w puszkach z otwieraczami (op 170g)	zawartość ryby min. 55 %	1 kg	100
66	15851110-2	Makaron zacierka "Goliard" lub równoważny (op 250g)		1 kg	5

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.

Opakowania

Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach

zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Jaja

jaja powinny być świeże i dobrej jakości;

termin przydatności do spożycia 21 dni;

- skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt;
- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem;
- białko: przejrzyste, przezroczyste;
- zarodek: rozwinięcie niewidoczne;
- ciała obce: niedopuszczalne;
- zapach obcy: niedopuszczalny.

Przyprawy

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy;
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów;
- konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna;

Makaraony i wyroby mączne

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły musi wynosić minimum 6 miesięcy;
- smak i zapach - charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych;
- konsystencja - sypka, nie zlepiająca się przy nacisku;
- zawartość szkodników - niedopuszczalna;

sosy, musztarda, ketchup

minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące;

- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów;

Dżemy

minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuł minimum 6 miesięcy

- wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata;
- smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla w/w artykułu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów..

Konserwy rybne

puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość ryby nie mniej niż 55 %, konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu;

Pakiet nr 4 Artykuły mleczarskie, nabiał					
L p	Kod CPV	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	15511100-4	Mleko świeże zaw tł 2 %		1 litr	800
2	15511100-4	Mleko smakowe UHT w kartonie ze słomką 200 ml		1 litr	800
3	15542100-0	Ser biały śmietankowy		1 kg	100

4	15542100-0	Ser biały półtłusty		1 kg	150
5	15551300-8	Jogurt typu greckiego "Piątnica" lub równoważny różne smaki	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	60
6	15551300-8	Jogurt smakowy "Jogobella" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	300
7	15551300-8	Jogurt Bakoma "Twist" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5g	1 kg	300
8	15551300-8	Jogurt smakowy pitny "Bakuś shake" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	100
9	15551300-8	Jogurt Bakoma "Polskie smaki z musem" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	100
10	15551300-8	Jogurt Bakoma Premium lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	150
11	15551300-8	Jogurt Bakoma 7-zbóż lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	60
12	15551300-8	Deser mleczny Monte Zott 150g		1 kg	200
13	15551300-8	Jogur Bakoma "Kremowy" różne smaki	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	150
14	15551300-8	Jogurt pitny "Satino Gold drink" 230gr lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	200
15	15551300-8	Serek wiejski "Włoszczowa" lub równoważny		1 kg	100
16	15551300-8	Serek wiejski smakowy "Piątnica" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	100

17	15551300-8	Puding Bakoma "Satino" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	200
18	15551300-8	Serek homogenizowany Danio lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	150
19	15551300-8	Jogurt Danone "Biszkoptowy"	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 kg	150
20	15551300-8	Serek homogenizowany Miechów lub równoważny		1kg	50
21	15551300-8	Serek homogenizowany "Hej" OSM Radomsko lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1kg	50
22	15551300-8	Serek homogenizowany "Bakuś" lub równoważny	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	kg	50
23	15551000-5	Jogurt Danone "Fantasia" 98g lub 122g, różne smaki		1 kg	200
24	15551000-5	Jogurt Danone "Gratka" 115g		1 kg	200
25	15551000-5	Kefir smakowy	Zawartość cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia nie więcej niż 13,5 g	1 litr	80
26	15530000-2	Masło min. zaw. tłuszczu 82% (op. 200g)	Nie zawierający azotynu potasu	1 kg	900
27	15551300-8	Serek "Almette" lub równoważny		1 kg	60
28	15551300-8	Serek Piątnica Puszysty "Twój smak" lub równoważny		1 kg	60
29	15551300-8	Serek "Łaciaty puszysty" lub równoważny		1 kg	20
30	15544000-3	Ser żółty typu "Gouda" lub równoważny		1 kg	900
31	15512000-0	Śmietana 12%		1 litr	200
32	15512000-0	Śmietana 36%		1litr	50

33	15551000-5	Mleko UHT w kartonie 3,2% UHT		1 litr	70
----	------------	----------------------------------	--	--------	----

W przypadku oferowania produktu równoważnego należy podać w załączniku do formularza nazwę oraz producenta produktu równoważnego.

Wymagania jakościowe

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:

obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, ; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.

Pakiet nr 5 Mięso i wyroby wędliniarskie					
Lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1	15111000-9	Mięso wołowe	rosołowe	1 kg	20
2	15111000-9	Mięso wołowe gulaszowe	bez kości	1 kg	20
3	15111000-9	Szponder wołowy		1 kg	10
4	15111000-9	Kark wołowy	bez kości	1 kg	10
5	15111000-9	Pieczeń wołowa z udźca	bez kości	1 kg	50
6	15111000-9	Wołowina b/k	bez kości extra	1 kg	100
7	15113000-3	Schab wieprzowy b/k	bez kości, bez otoki tłuszczowej	1 kg	500
8	15113000-3	Żeberka wieprzowe	paski z warstwą mięsa	1 kg	100
9	15113000-3	Łopatka wieprzowa	bez gołonki, bez skóry, bez tłuszczu, bez kości	1 kg	150
10	15113000-3	Karczek	bez kości	1 kg	100
11	15113000-3	Szynka wieprzowa	bez kości, bez skóry, bez tłuszczu	1kg	500
12	15113000-3	Słonina		1 kg	10
13	15113000-3	Podgardle wp.		1 kg	20
14	15131133-6	Kiełbasa zwyczajna	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 60% mięsa	1 kg	50
15	15131133-6	Kiełbasa śląska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	200
16	15131133-6	Kiełbasa wiejska	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzo-wołowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100% mięsa	1 kg	1000

17	15131133-6	Kiełbasa podlaska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	200
18	15131133-6	Kiełbasa szynkowa	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	50
19	15131133-6	Kiełbasa krakowska, podsuszana	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-drobiowego , wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100% mięsa	1 kg	100
20	15131133-6	Kiełbasa krakowska	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	100
21	15131133-6	Kiełbasa żywiecka, podsuszana	Wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-drobiowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 100 % mięsa	1 kg	100
22	15131133-6	Kiełbasa żywiecka	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70 % mięsa	1 kg	100
23	15131133-6	Ogonówka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	200
24	15131133-6	Szynka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	200
25	15131133-6	Szynka extra	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 90% mięsa	1 kg	100
26	15131133-6	Szynka gotowana	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 60 % mięsa	1 kg	50
27	15131133-6	Szynka pieczona	Wędlina wieprzowa, pieczona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, 100g produktu wyprodukowano min ze 110g mięsa	1 kg	100
28	15131133-6	Baleron	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 75% mięsa	1 kg	50
29	15131133-6	Schab tradycyjny	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, 100g produktu wyprodukowano ze 110g mięsa	1 kg	150
30	15131133-6	Polędwica sopocka	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni, min 70 % mięsa	1 kg	200

31	15131133-6	Szynka konserwowa	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 65% mięsa	1 kg	50
32	15131133-6	Szynka biała	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 65% mięsa	1 kg	50
33	15131133-6	Szynka w galarecie	Wędlina z mięsa wieprzowego, osłonka barierowa, termin przydatności min 14 dni, min 50% mięsa	1kg	50
34	15131310-1	Pasztet drobiowy	Pasztet z mięsa drobiowego lub drobiowo-wieprzowy, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	30
35	15131310-1	Pasztet z pieca	Pasztet o zawartości mięsa minimum 65%, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	kg	30
36	15131310-1	Pasztet wieprzowy	Pasztet z mięsa wieprzowego, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	30
37	15131134-3	Kiszka jęczmienna	Wędlina podrobowa wieprzowa, VACUM lub MAP, termin przydatności min 14 dni	1 kg	200
38	15131133-6	Kabanosy	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- podsuszana VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 95 % mięsa	1 kg	100
39	15131133-6	Boczek rolowany	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni	1 kg	100
40	15131133-6	Boczek wędzono-parzony	Wędlina wieprzowa, wędzona- parzona VACUM lub MAP termin przydatności min 21 dni	1 kg	300
41	15131133-6	Łopatka prasowana	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona, osłonka barierowa, termin przydatności min. 21 dni	1 kg	50
42	15131133-6	Tyrolska	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50
43	15131133-6	Szynka mielona	Wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona- parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50
44	15131133-6	Parówki	Wędlina z mięsa wieprzowego, parówka śniadaniowa w osłonce barierowej wędzona- parzona, VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa	1 kg	400
45	15131133-6	Delikatesowa z warzywami	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	50
46	15131133-6	Polędwica z indyka	Wędlina z mięsa indyka, kawałek mięsa nie rozdrobniony wędzony, parzony VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa z indyka	1 kg	100

47	15131133-6	Baton drobiowy	Wędlina z mięsa drobiowego, parzona, osłonka barierowa, termin ważności min 21 dni, min 70% mięsa drobiowego	1 kg	50
48	15131133-6	Polędwica drobiowa	Wędlina z mięsa drobiowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni, min 80% mięsa drobiowego	1 kg	50
49	15131133-6	Smaczek w konserwie	Wędlina z mięsa wieprzowego, parzona VACUM lub MAP, termin ważności min 21 dni	1 kg	100
50	15131133-6	Salami	Wędlina wieprzowa, dojrzewająca VACUM lub MAP termin przydatności min. 21 dni	1 kg	100
51	15412100-0	Smalec zwykły	op. 200g	1 kg	15

Wymagania jakościowe

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodnie z podanym niżej sposobem oznakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku

Oznakowania opakowania zbiorczego:

nazwa środka spożywczego

dane identyfikujące producenta środka spożywczego

dane identyfikujące miejsce pochodzenia

zawartość netto środka spożywczego

data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,

objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

zanieczyszczenia fizyczne lub chemiczne

Do wypełnionego pakietu należy dołączyć specyfikację /kartę charakterystyki/ dla produktów od numeru 14 do numeru 50

Pakiet nr 6 pieczywo i wyroby ciastkarskie				
Lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	15811100-7	Chleb razowy, na naturalnym zakwasie	1 kg	200
2	15811100-7	Chleb słonecznikowy, nasiona słonecznika min 10%, na naturalnym zakwasie	1 kg	400

3	15811100-7	Chleb wieloziarnisty o niskim indeksie glikemicznym	1 kg	200
4	15811400-0	Chleb zwykły (600g, niekrojony, niepakowany w folię), na naturalnym zakwasie	1 kg	1200
5	15811400-0	Bułki pszenne (50g)	1 kg	3000
6	15811400-0	Bułki graham	1kg	200
7	15811400-0	Bułki wieloziarniste	1kg	300
8	15812200-5	Pączki (80g), na bazie świeżych jaj	1 kg	400
9	15812200-5	Szarlotka na kruchym cieście na bazie świeżych jaj, jabłka prażone min 55%	1kg	20
10	15812200-5	Makosernik na bazie świeżych jaj	1kg	20
11	15812200-5	Sernik wiedeński na bazie świeżych jaj i sera twarogowego półtłustego (min 45%)	1kg	30
12	15812200-5	Rolada śmietanowa na bazie świeżych jaj i śmietany 30% (min 20%)	1kg	10
13	15812200-5	Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym i galaretką na bazie świeżych jaj	1kg	40
14	15812200-5	Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym na bazie świeżych jaj	1 kg	80
15	15812200-5	Bułka słodka (100g), na bazie świeżych jaj	1 kg	1200
16	15811500-1	Bułka tarta (500g)	1 kg	300

Opis produktu

Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:

Pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;

Pieczywo zabrudzone, spalone;

Miękisz lepki niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli;

Smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony;

Uwaga! Należy dołączyć karty charakterystyki do każdego produktu z dokładnym składem.

Pakiet nr 7 Owoce i warzywa				
Lp	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	01131111-5	Banany	1 kg	1500
2	01131220-2	Ananas	szt.	200
3	01131220-2	Pomarańcze	1 kg	500
4	01131220-2	Arbuz	1kg	200
5	01131220-2	Winogron	1 kg	400

6	01131240-8	Mandarynki	1 kg	300
7	01131210-9	Cytryna	1 kg	100
8	01131118-4	Kiwi	1 kg	70
9	01121100-2	Szczypiorek	pęczek	600
10	01121300-4	Koperek	pęczek	400
11	01121113-6	Czosnek	kg	6
12	01121260-1	Pieczarki	kg	200
13	01121310-7	Salata świeża	szt.	600
14	01121310-7	Kalafior świeży	szt.	20
15	01121110-5	Rzodkiewka	pęczek	400
16	01121400-5	Kapusta pekińska	1 kg	150
17	01121110-5	Pietruszka natka	pęczek	600
18	01121230-2	Papryka świeża	1 kg	200
19	01121220-9	Groch łuskany	1 kg	120
20	01121220-9	Fasola	1 kg	200
21	01121220-9	Ogórki szklarnia świeże	1 kg	500
22	01121270-4	Ogórki grunt świeże	1 kg	200
23	01121270-4	Pomidory świeże gruntowe	1 kg	200
24	01121240-5	Pomidory świeże szklarniowe	1 kg	700
25	0112100-6	Ziemniaki młode	1 kg	1000
26	0112100-6	Ziemniaki	1 kg	9 000
27	01121112-9	Marchew	1 kg	300
28	01121110-5	Pietruszka korzeń	1 kg	100
29	01121110-5	Seler	1 kg	100
30	01121110-5	Por	1 kg	200
31	01121111-2	Buraki ćwikłowe	1 kg	600
32	01121113-6	Cebula	1 kg	500
33	01121410-8	Kapusta czerwona	1 kg	400
34	01121410-8	Kapusta biała	1 kg	600
35	01131321-0	Jabłka Celesta	1 kg	200
36	01131321-0	Jabłka Rubin	1 kg	200
37	01131321-0	Jabłka Champion	1 kg	200
38	01131322-7	Gruszki Klapsa	1 kg	100
39	01131322-7	Gruszki Konferencja	1 kg	500
40	01131334-4	Śliwki President	1 kg	50
41	01131334-4	Śliwki Węgierka	1 kg	40

42	01131240-8	Brzoskwinia	1 kg	150
43	01131240-8	Nektarynka	1 kg	300
44	01131240-8	Truskawki	1 kg	200
45	15331142-4	Kapusta kiszona	1 kg	1050
46	15331000-7	Ogórki kiszone	1 kg	400
47	15234000-7	Makrela wędzona	1 kg	60
48	1523200-6	Śledzie po kaszubsku Lisner lub równoważne	1 kg	30
49	1523200-6	Śledzie w śmietanie Lisner lub równoważne	1kg	30
50	1523200-6	Śledzie po wiejsku Lisner lub równoważne	1kg	20
51	1523200-6	Śledzie po góralsku Lisner lub równoważne	1 kg	20
52	1523200-6	Płaty śledziowe "Matias"	1 kg	50
53	15981000-8	Woda mineralna niegazowana nisko lub średniozmineralizowana but. 1,5 l	1l	600
54	15981000-8	Woda mineralna niegazowana nisko lub średniozmineralizowana but. 0,5 l	1l	1000
55	15321000-4	Sok jabłkowy, pomarańczowy 100% bez dodatku cukrów i substancji słodzących w kartonie 200 ml	1l	100
56	15321000-4	Sok wieloowocowy 100% bez dodatku cukrów i substancji słodzących w kartonie 200 ml	1l	100
57	15321000-4	Sok jabłkowy, pomarańczowy 100% bez dodatku cukrów i substancji słodzących op 1l	1l	100
58	15321000-4	Sok pomarańczowy, multiwitamina, jabłkowy i porzeczkowy 100% bez dodatku cukrów i substancji słodzących Tymbark 300 ml	1l	300
59	15321000-4	Sok Tymbark VITA MINI bez dodatku cukrów i substancji słodzących Tymbark 300 ml	1l	800
59	15321000-4	Napój owocowy Tymbark (jabłko-mięta, jabłko-brzoskwinia, pomarańcza-brzoskwinia, jabłko-wiśnia)	1l	800

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców i warzyw:

Mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

Wymagania w zakresie opakowań:

pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu

w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu

Dostarczane owoce i warzywa winny być świeże, dobrej jakości, pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu.